

LLEDONER ROSAT 2022

Premios y reconocimientos

Vinari de Plata 2021 | Vinari de Plata 2018

Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Análisis

Alcohol: 13,5% vol.

Acidez total: 3,24 g/l

Acidez volátil: 0,21 g/l

pH: 3,24

SO₂ libre: 15 mg/l

SO₂ total: 43 mg/l

Azúcares: 0,7 g/l

Presentación

Botella: Bordelesa Stylus blanca 75 cl

Tapón: corcho natural 45x24 mm

Cápsula: 100% complejo

Caja

Cartón, 6 botellas de 75 cl

(230x150x340 mm / 8 kg) o

Cartón, 12 botellas de 75 cl

(320x245x335 mm / 16 kg)

Europalet

84 c./p. 6 b. 80x120x180 cm / 830 kg

45 c./p. 12 b. 80x120x150 cm / 996 kg

Formatos especiales

Cartón, 12 botellas de 50 cl

(255x200x310 / 11 kg)



espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Viñedos de propiedad en la D.O. Empordà. Suelo franco arcilloso sobre granito.

Variedades

100% Lledoner negre (garnacha negra).

Añada 2022

La extrema sequía de este año ha determinado esta añada. Han llovido unos 349 litros. Afortunadamente, justo antes de la brotación hubo unas precipitaciones abundantes que dejaron los suelos a capacidad de campo y permitieron a los viñedos brotar. La sequía ha permitido un buen control del crecimiento vegetativo. El verano ha sido extremadamente caluroso, lo que ha hecho que las fechas de la cosecha se hayan adelantado una semana respecto a las fechas habituales. Sin embargo, estamos contentos de la calidad de los vinos, porque las plantas estaban bien adaptadas a la sequía y los equilibrios en el vino han sido buenos.

Elaboración

Maceración pelicular durante 8 horas a 10 °C. Desfangado estático durante 48 horas y fermentación a 16 °C durante 12 días. Ligera crianza sobre madres 2 meses. Filtración estéril.

Tipología de vino

Rosado ecológico

Nota de cata

De color rosa intenso, con tonos azulados, limpio y eléctrico. En nariz, predominan los aromas de fruta roja y especialmente las frambuesas, con un fondo cítrico y un punto floral. Es un vino goloso con toques salinos, fresco y versátil. Acidez marcada en boca, directo y franco, con un paso agradable, delicado y envolvente. Y es persistente, por lo que es ideal para acompañar las comidas saladas y basadas en la pasta.

En la mesa

Recomendamos servirlo alrededor de 8-9 °C y mantenerlo fresco en una cubitera con agua, hielo y sal.

Para acompañar... El Lledoner rosado es un vino que gusta y que os hará salivar cuando lo acompañéis con arroces, pasta alla puttanesca (con anchoas, tomates, olivas, taperas...), pizza de la buena, de la que se cocina en casa con amor. Y también si lo armonizáis con las anchoas de l'Escala.

Espelt Viticultors, SL. Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÍGA (Girona) SPAIN.
TEL. (+34) 972 531 727 / export@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com